



## 『世界に広がる AJINOMOTO 製品』

### アフリカでの販売拡大

味の素株式会社 食品事業本部 食品生産統括センター  
エンジニアリング技術グループ シニアマネージャー  
金子 晴海

味の素グループは1961年以降タイ、マレーシア、フィリピンなど東南アジアで工場を設立し、本格的に海外進出を始めてきました。

うま味調味料を広く世界に愛用してもらいたいという願いから、その後世界各地で販売を始め、アフリカには1980年代からうま味調味料味の素®の普及活動を実施しています。アフリカ諸国（サブサハラ）は建国50年程度の浅い歴史のなかで政治運営、経済運営の模索が続いてきました。教育の普及、インフラ整備、情報の共有化が進んであり順調な経済成長が見込まれています。人口の増加も著しく、若い人が多く若いエネルギーに満ち溢れた国々です。このような国々で広く・長くうま味調味料味の素®が愛用されるよう目指しています。（写真1-6）



写真1 商店の主人



写真2 市場の売り子



写真3 商店の軒先各種調味料が並ぶ



写真4 ナイジェリアの市場で野菜売り



写真5 代表的な市場風景



写真6 調味料売り

アフリカにうま味調味料味の素®が浸透し始めた理由は、アフリカの人々が普段の食生活で味の基本味の一つであるうま味をアミノ酸豊富な食生活で体験していた事です。



農村社会であったアフリカは、共同体としては自給自足の生活を送っていたと思われます。彼らは伝統的に African Lucust Beans (アフリカン ルカスト ビーンズ) や Nere (ネレ) と呼ばれる木の实を醗酵させた調味料を作り使用しています。モンや綿の種も醗酵原料に使われていました。これらは Soumbara (スンバラ)、Iru (イル)、Ogiri (オギリ)、Dawadawa (ダワダワ) と呼ばれています。その成分はアミノ酸を主としてビタミン、ミネラルを多く含んでいます。但し生産に季節性があり且つ日持ちしません。(写真7, 8)



写真7 伝統的醗酵調味料 (ダワダワ)



写真8 伝統的調味料 (魚の燻製)

ところが、人口増加、都市化の進行、西アフリカ地域の砂漠化、木の伐採等により伝統的調味料や植物性タンパク質が不足傾向にあります。動物性タンパク質も野生動物の狩りでは限界があり、家畜(鶏、牛、ヤギ等)を養うものの、その餌としての植物が必要です。爆発的な人口増加に対応するためには限界があります。(写真9-11)



写真9 市場で売られている野生動物 (左からネズミ、アルマジロ、ワニ)



写真10 家畜(ヤギ)市場

写真11 魚市場

このような環境の下、当社製品の うま味調味料 味の素® は伝統的調味料に代わるうま味成分としてアフリカの人々に浸透していきました。うま味調味料 味の素® は最も主要なアミノ酸であるグルタミン酸です。トマト、チーズに多く含まれておりアフリカの人々の日常の食生活で馴染みのある食材に含まれている成分である事から受入れられたようです。





現時点ではアフリカ大陸において、ナイジェリア、エジプト、コートジボアールに日本人が駐在し うま味調味料 味の素®や風味調味料の販売活動を現地の人と一緒に進めています。ナイジェリアの法人設立は1991年、エジプト2011年、コートジボアール2012年です。アフリカでは1000人以上の現地雇用を行い生産・販売しています。(写真12-15)



写真12 ナイジェリアでの うま味調味料 味の素® 販売とそのチーム



写真13 ナイジェリア生産工場



写真14 出荷



写真15 ロードサイド広告

アフリカ諸国ではうま味調味料として うま味調味料 味の素® などのグルタミン酸の他にクノールやマギー等のキューブ形態の調味料その他風味調味料が各社から出され百花繚乱となっています。味の素グループであるナイジェリアの West African Seasoning Company (WASCO 社) では MaDish®ブランドで独自の風味を加えた調味料を販売しています。(写真16)



写真16 左から MaDis® 、うま味調味料 味の素® ナイジェリア、コートジボアール、エジプト

またガーナでは2009年に味の素(株)100周年事業としてガーナ大学と組みアミノ酸に着目した栄養改善プロジェクトを実施しています。ガーナでは離乳期における子どもの主な食事は、伝統的な醗酵コンを用いたお粥(通称KoKo ココ)ですが、エネルギーや栄養が不足しており、子ども

もの成長遅延を引き起こす原因の一つとなっています。これら栄養を補う食品として KoKo Plus を開発し子どもの成長を促すプロジェクトに参画しています。(写真 17, 18)

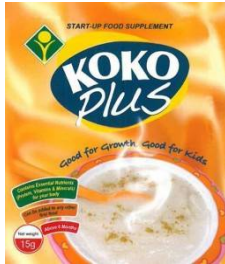


写真 17 KoKo Plus

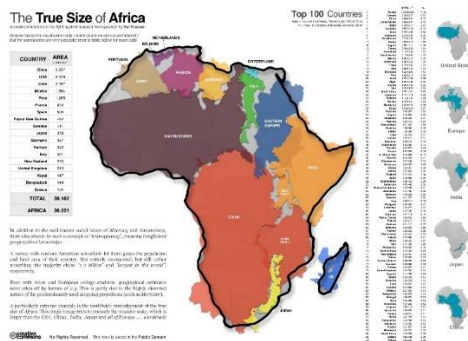


写真 18 ガーナで KoKo Plus を与える母親

### アフリカ四方山話 (ナイジェリア)

アフリカ全般の四方山話をしたいのですが、あまりにも広く (USA、ヨーロッパ、中国、インド、日本を足した面積と同じくらい) (図 1) 地域によって異なるので今回は私が赴任していた国である西アフリカにあるナイジェリアという国について話したいと思います。

図 1 アフリカの大きさ (出典 Kai Krause “True size of Africa”)



ナイジェリアはアフリカ最大の GDP (一人当たり 2014 年度 3,298USD、成長率 6.25%/JETRO) であり大国です。人口は約 170 百万人です。最大の輸出品は原油で全体の 70%強、天然ガス等も含めた鉱物品の輸出は 90%超となっています。昨今の原油安はナイジェリア経済を直撃しているようです。

生活物資のほとんどは輸入に頼っており、一部の農産物を除く国内消費財は輸入品または輸入原料を加工した物になります。

### ナイジェリアの包装事情

ナイジェリアは上記の通り資材のほとんどを輸入に頼っています。包装に関する設備・材料についても国内で製造されているものは少なく (原料は全て輸入品) 輸入されたものを使っています。設備の主な輸入元はヨーロッパです。包材について段ボールは国内調達可能、軟包材は一部国内で調達できますが、品質を考慮すると輸入に頼る事になります。下記



写真に示すのはコートジボアールのコンバーターです。インフレーションとドライミネーション、多色刷りの印刷機、製袋機があります。ナイジェリアや近隣国でも同じような設備を有したコンバーターがあり調達する事は可能です。(写真 19)



写真 19 コートボアールのコンバーター

食事：ナイジェリア料理の代表的なものはスープ やシユと呼ばれる煮込み料理です。魚や肉（鶏、牛、ヤギ）をトマトやエグシと言うメロンの種の粉で煮込んだ料理です。パンデソムやモイイと言うキャッサバなど根類の澱粉を練った餅のような物をシユやスープ に付けて食べます。魚のフライも良く食べます。丸揚げです。ジヨルライスにはトマトを使ったキノライスで魚のフライや鶏肉の唐揚げと一緒に食べます。(日本人的にはジヨルライスがあれば何とかなる)。即席麺も良く食べます。スープヌドルではなく焼きそばのようにして食べます。玉子や野菜、肉等好みに応じて加えて調理してもらえます。これも日本人的には嬉しいメニューですが、大体が道端の屋台である事(衛生的に気を付けなければなりません)、また唐辛子が大量に入るため、お腹の弱い人、疲れている人はちょっと注意が必要です。(写真 20)

ナイジェリアのソフトドリンクで特有なのはチャップマン。(写真 21) ブドウと柑橘系の中間の様な味で甘い炭酸飲料。これが結構美味しいです。

アルコールは国産のビールがあります。主な銘柄は STAR、GULDER です。他にワイン、ウイスキー等何でも手に入りますが残念ながら日本酒と焼酎はありません。

ナイジェリア料理の他にイタリア料理(ピザが主ですが)、中華料理等が食べられます。これが結構美味しい！日本料理屋(ナンチャッテ)もありますが、度胸のある方お試してください。(ケア/ナイロビの日本料理は美味しいです)。コートボアールでは本格的なフレンチも食べられます。



写真 20 ナイジェリアの料理

写真 21 チャップマン

安全：ナイジェリアのテロリスト集団では女子高生約 200 名を誘拐したボコハラムが有名です。彼らの活動には注意が必要です。拠点は北部エリアですので北部エリアに行く場合は厳重な注意が必





要です。首都アブジャ近郊ではバス停を狙った爆弾事件を起こし多くの死傷者を出しています。最大都市ラゴスでは金銭目当ての誘拐に要注意です。常に注意を怠らず無駄な外出はしません。買い物も会社帰りにスーパーに寄って買って帰るのが安心です。

郊外に出る時は警察に同行してもらおう事もあります。心強い味方です。

一番怖いのが交通事故(写真 22)。コンテナが道の真ん中に良く落ちています。20FT、40FT コンテナが道の真ん中にゴロゴロと(写真 23)。主な原因は道路の不備。道路を補修する予算がないのか道路がボロボロでコンテナを運ぶトラックが傾くと荷台のコンテナ落ちます。これに潰されたらと思うとゾッとします。コンテナ積んだトラックを追い越すときは 横に止まらないで と願うばかりです。



写真 22 交通事故



写真 23 転倒したコンテナ

飛行機は概ね安全ですが、赴任期間中にチャーター機が1機墜落しました。しかしながら安全が云々というより時間が守られないのに閉口します。時間通りに飛ぶとナイジェリア人もビックリしてしまうくらい。4時間くらいまでは平気で待てる広い心が必要です。遅れる理由は様々ですが、それがアフリカ仏なので慣れるしかないです。

### 交通渋滞

交通渋滞にも悩まされました。車で普通に行けば20分の距離を最大5時間かかっても辿り着けず引き返した事もあります。交通渋滞の発生理由は主に道路インフラが整っていない事です。(ラゴスにおける場合です。ナイジェリアでも地方に行けば渋滞はひどくありません。但し誘拐のリスクが高くなりますが・・・) コンテナトラックがひっくり返るくらいの道を進む訳ですからスピードも出せず、結果渋滞となります。熱帯地域ですので大雨(スコール)も降りますが、そうなると大変。道に空いた穴に水が溜まるためそれを避ける車でさらにノロノロ。前に進みません(写真 24-26)。



写真 24 日常の渋滞



写真 25 冠水した道路



写真 26 年季の入った車(バス)



最近では渋滞解消を目的に中国資本で電車の建設が進んでいます。完成すれば渋滞も少しは緩和されるのでしょうか？（写真 27, 28）



写真 27 建設中の電車



写真 28 建設中の駅

このようなナイジェリアですが、子供たちは無邪気で可愛く良い所です。皆さまも是非ナイジェリアを含むアフリカ諸国へ行って見て下さい。